



*Al Molo Set Menu*

*GROUPS*

*Marina Restaurants Ltd reserves the right to alter the below menu as is deemed necessary*



## *Menu 1*

### *Penne alla Norma*

*Penne with grilled aubergine in a tomato and basil sauce,  
topped with buffalo mozzarella.*

*or*

### *Risotto allo zafferano.*

*Risotto with saffron.*



### *Filetto di spigola in crosta di patate con insalata di rucola.*

*Sea bass fillet in a potato crust served on a bed of rocket salad.*

*or*

### *Suprema di pollo con salsa di vino bianco e timballo di melanzane.*

*Free range chicken supreme served in a white wine sauce with a timbale of  
aubergines.*



### *Pannacotta vaniglia e cocco.*

*Vanilla and coconut pannacotta.*

*or*

### *Tiramisu Moderno*

*Our Tiramisu*



## Menu 2

*Crema di patate dolci aromatizzata all' olio extra vergine di oliva su crostoni di pane, con gamberi rossi croccanti.*  
*Cream of sweet potato soup on croutons flavoured with extra virgin olive oil, topped with crispy red prawns.*

*or*

*Insalata di rucola, pomodori di Pachino e scaglie di parmigiano reggiano.*  
*Fresh rocket salad served with cherry tomatoes and parmesan cheese shavings.*



*Cuore arrostito di filetto di manzo, con salsa al Martini, ribes e taccole al naturale.*  
*Tender roasted fillet of beef, served with a Martini and currant sauce, and fresh pea pods.*

*or*

*Filetto di coda di rospo con julienne di verdure croccanti*  
*Fillet of monkfish served with crispy seasonal vegetables.*



*Tortino di cioccolato fondente al peperoncino.*  
*Dark chocolate tart with a touch of chilli.*

*or*

*Biancomangiare al cocco.*  
*Coconut blancmange pudding.*



### *Menu 3*

*Tenerzze di pesce fresco del giorno con avocado,  
spuma di caprino fresco e salsa di peperoni dolci.*

*Tartare of fresh fish of the day, with avocado,  
a fresh goat's milk creamy cheese and a sweet pepper sauce.*

*or*

*Caprese di mozzarella di bufala, pomodori San Marzano ed  
alicciotti marinati agli agrumi con olio al balsamico.*

*Caprese salad made of buffalo mozzarella, San Marzano tomatoes,  
and anchovies marinated in citrus fruits with basil oil.*



*Tagliata di tonno impanata nel sesamo con verdure julienne.  
Sesame crusted fresh tuna served with seasonal vegetables.*

*or*

*Carre` di agnello al forno con tortino di patate e crema di piselli.  
Roasted lamb cutlets served with a timbale of potatoes  
on a green pea sauce.*



*Tortino di cioccolato bianco col cuore morbido  
e piccolo bouquet di frutti di bosco*

*Tortino with a tender heart of white chocolate  
and a composition of forest fruits*

*or*

*Tortino di cioccolato fondente al peperoncino  
Dark chocolate tortino with a touch of chilly*



## *Menu 4*

*Spaghetti di Gragnano alla pescatora.  
Spaghetti di Gragnano "pescatora" style.*

*or*

*Risotto allo zafferano d.o.p di Sardegna e riduzione di vino rosso.  
Risotto with saffron and red wine jus.*



*Filetto di spigola al limone  
con gamberi rossi croccanti e asparagi.  
Fillet of seabass "al limone" with crispy red prawns  
and fresh asparagus.*

*or*

*Tagliata di controfiletto di "US Angus" con timballo di melanzane.  
Carved US Angus sirloin served with a timbale of aubergines.*



*Ananas al Maraschino e sorbetto al mango e all`arancia.  
Pineapple in Maraschino liquor  
served with mango and orange sorbet.*

*or*

*Tiramisu Moderno  
Our Tiramisu*



### *Vegetarian Menu*

*Zuppa di lenticchie aromatizzata all' olio extra vergine  
di oliva su crostoni di pane.  
Lentil soup on croutons flavoured with extra virgin olive oil*

*or*

*Caprese di mozzarella di bufala, pomodori San Marzano  
ed aliciotti marinati agli agrumi con olio al basilico.  
A salad made of buffalo mozzarella, San Marzano tomatoes,  
anchovies marinated in citrus fruits with basil oil.*



*Conchiglioni al ragu` di verdure.  
"Conchiglioni" pasta with seasonal vegetable ragout.*

*or*

*Risotto allo zafferano.  
Risotto with saffron.*



*Tortino di cioccolato fondente al peperoncino.  
Dark chocolate tart with a touch of chilli.*

*or*

*Pannacotta vaniglia e cocco.  
Vanilla and coconut pannacotta.*

